



Menu

W E D D I N G





Relais La Tenuta del Gallo

Wedding Menu

Il nostro Chef è a disposizione per creare insieme a voi il menu del vostro banchetto di nozze ispirandosi alla cucina della tradizione italiana e locale, impiegando le migliori materie prime della nostra terra in piatti creativi e ricercati che sapranno stupire voi ed i vostri ospiti nel giorno più importante della Vostra vita.

Aperitivo di benvenuto

Angolo beverage con soft drink accompagnato da canapè e tartine assortite

Antipasto a buffet suddiviso in isole

Vino bianco, rosso e prosecco, cocktail, acque minerali e cocktail analcolici

Aperitivo di benvenuto e antipasto a buffet prevedono sedute di vario genere adatte alle esigenze degli ospiti di ogni età: salottini, tavoli con sedie

Due primi piatti

Si veda tipologia menu

Un secondo piatto con contorni

Si veda tipologia menu

Torta nuziale classica inclusa

In alternativa è possibile concordare qualunque altro tipo di torta nuziale, da quelle Wedding, a più piani o Naked, ispirandosi al tema e ai colori scelti delle vostre nozze

Buffet di pasticceria e di frutta fresca

Tagliata di frutta di stagione
Fantasia di piccola pasticceria

Beverage

L'offerta comprende vini, acqua naturale e gassata, caffè

L'offerta comprende

Mise en place in dotazione
Tovagliato in dotazione
Degustazione per gli sposi





La nostra proposta per il buffet

Angolo dei salumi e dei formaggi

Taglieri di salumi tipici del territorio:
Lonzino di maiale, capocollo stagionato, coppa di maiale all'arancia, salame al finocchietto,
salamino corallina, salame di cacciagione, salsicce secche
Porchettina di maiale

Degustazioni di pecorini stagionati e semi stagionati con miele e mostarde
Formaggi vaccini erborinati
Ricottine e caprini aromatizzati
Bocconcini di bufala e pomodorini

Angolo del vegetariano

Caponata di verdure di stagione
Finger di insalate di riso e cereali con verdurine e pesti artigianali
Polpettine di melanzana su centrifuga di pomodorini e basilico fritto
Mini cous cous di verdure
Bicchierini con vellutate di piselli e carote

Angolo delle cotture a vista

Friggitoria a vista con verdure pastellate e
zeppole aromatizzate alle erbe aromatiche
Uovo morbido al tartufo
Guanciaie salvia e aceto
Prugne scottate con pancetta tesa

Angolo del forno

Pani speciali e aromatizzati
Grissini all'olio Evo
Focacce al rosmarino
Pizzette bianche e rosse





Relais La Tenuta del Gallo

Menu Caravaggio

Menu a scelta compreso di due primi e un secondo

Primo Primo

- Risotto allo zafferano con stracciatella di burrata e guanciale croccante
- Risotto al pecorino di Norcia, profumo di limone e prosciutto croccante
- Risotto con crema di zucchine con i suoi fiori, lime e burrata

Secondo Primo

- Spaghettoni con pomodorini confit, fiori di zucca, stracciatella di bufala e alici
- Fettuccine al ragù bianco di chianina e pomodorini gialli
- Tagliatella al ragù d'anatra e scaglie di pecorino

Secondo

- Collo di maialino cotto a bassa temperatura con salsa al finocchietto
- Suprema di faraona farcita alle erbe e crudo di Norcia
- Filetto di maiale in crosta con caciotta di Norcia e pancetta tesa

Contorni

- Patate alle erbe
- Erbette di campo ripassate
- Schiacciata di patate con erba cipollina,

Buffet dei dolci

- Selezione di pasticceria secca
- Tagliata di frutta fresca

Torta nuziale classica

Tutte le bevande sono incluse:

vini, acque minerali, bevande analcoliche, spumante per il taglio della torta, caffè e digestivi





Menu Leonardo

Menu a scelta compreso di due primi e un secondo

Primo Primo

- Risotto con provola affumicata e champagne
- Risotto con i porcini e burro acido alle erbe
- Risotto al Sagrantino di Montefalco e fonduta parmigiano stravecchio

Secondo Primo

- Lasagnetta croccante al pesto di basilico con provola su vellutata di pomodori datterini
- Lasagnetta croccante al ragù di Chianina su colatura di bufala
- Tortelloni di parmigiana di melanzane su centrifuga di pomodorini e basilico croccante

Secondo

- Filetto di maiale in crosta di patate e tartufo
- Girello di vitello, lardo di colonnata, gratinato alle erbe aromatiche
- Controfiletto di vitello pepe rosa e tartufo

Contorni

- Erbette di campo ripassate
- Tortino di patate
- Flan di verdure di stagione

Buffet dei dolci

- Tagliata di anguria
- Piccola pasticceria assortita

Torta nuziale classica

Tutte le bevande sono incluse:

vini, acque minerali, bevande analcoliche, spumante per il taglio della torta, caffè e digestivi





Menu Raffaello

Menu a scelta compreso di due primi e un secondo

Primo Primo

- Risotto al Castelmagno e tartufo
- Risotto agli agrumi con battuta di gamberi marinati e caprino
- Risotto con rapa rossa, blu di pecora e noci

Secondo Primo

- Chitarrine al tartufo e colatura di provola
- Tortelloni di mazzancolla e burrata su crema di zucchine al basilico
- Lasagnetta croccante con baccalà mantecato al tartufo su passatina di ceci

Secondo

- Filetto di manzo in crosta di erbe e porcini
- Ricciola in crosta di patate
- Lomos di baccalà con olive tagiasche e salsa di pomodorini gialli

Contorno

- Insalata misticanza all'inglese
- Spinacino scottato
- Millefoglie di verdure

Buffet dei dolci

- Tagliata di frutta fresca
- Piccola pasticceria assortita

Torta nuziale classica

Tutte le bevande sono incluse:

vini, acque minerali, bevande analcoliche, spumante per il taglio della torta, caffè e digestivi





Relais La Tenuta del Gallo

Integrazioni Menu

Angolo del mare

Insalatina di mare con verdure di stagione, salmone marinato al finocchietto
carpaccio di tonno, impepata di cozze
insalatina di polpo e patate di Colfiorito, frittura di mare al cartoccio, gamberi al brandy

Frittura di mare

Frittura di calamari e gamberi

Angolo della carne

Carpaccio di chianina con diversi accompagnamenti, tartare di manzo
roast beef di vitello, arrosticini di pecora

Angolo del casaro

Bocconcini di mozzarella fatti al momento dal nostro casaro

Open bar

Cioccolato rum e sigari

Degustazione di rum accompagnati da selezioni di cioccolato e sigari

Il nostro angolo dei gelati

Possibilità di scegliere tra una selezione di gusti fino ad un massimo di 4 tipologie





Relais La Tenuta del Gallo

Pizzelle fritte con la Nutella

Prezzo da concordare in base al servizio richiesto

Lo spuntino della notte

Cornetto al cioccolato e focaccia con la mortadella

Dj set in or outdoor

Possibilità di aggiungere i seguenti servizi:

Prezzo da concordare in base al servizio richiesto

- Degustazioni di vini con sommelier
 - Fuochi d'artificio o fontane fredde
 - Osservazione della volta celeste con telescopio professionale
 - Lancio delle lanterne luminose
 - Pernottamento per voi ed i vostri ospiti
 - Fiori e decorazioni
 - Foto e video
 - Musica
 - Bomboniere
 - Auto d'epoca
 - Partecipazioni, tableau e menu
 - Animazioni
 - Trucco
- Ed ogni altro servizio o desiderio in collaborazione con i migliori professionisti

Condizioni generali della fornitura

Il numero definitivo degli invitati, eventuali menu particolari, intolleranze o allergie, devono essere comunicati entro e non oltre 7 giorni della data fissata per il ricevimento. Le quotazioni economiche vengono sviluppate sulla base del numero confermato (più eventuali persone aggiuntive), indipendentemente dall'assenza di alcuni invitati che restano a completo carico degli sposi. I bambini sotto i 4 anni sono nostri ospiti, I bambini dai 4 ai 10 anni avranno la possibilità di optare con un menu concordato.

